

## 柚子風味 宇治産かぶらの甘酢漬け



**材料(1人前)** 熱量38kcal 塩分0.1g

かぶら 60g

人参 10g

きざみこんぶ  
ゆず(皮としぼり汁を使用) } 適量

合わせ調味料

酢 5g

砂糖 5g

塩 0.1g

### 作り方

かぶら、人参をうすくスライスする。(半月切り)

を軽く塩もみし、水洗いして水気を切っておく。(塩は分量外)

ゆず皮を刻む。

にきざみこんぶとゆずのしぼり汁、合わせ調味料の材料を合わせておく。

を、の合わせ調味料で和える。